

CHILI CON CARNE



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 1 uur 5 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 1 wortel (100 gram) - 1 rode paprika (150 gram) - 1 rode Spaanse peper - ½ stengel bleekselderij - 1 grote ui - 500 gram biefstuk - 50 ml olijfolie - 2 teentjes knoflook - 400 gram gepelde tomaten - 1 eetlepel tomatenpuree - 1 eetlepel gemalen komijn - 1 theelepel gemalen kaneel (naar keuze) - 400 gram rode bonen uit blik - enkele blaadjes koriander - zout en peper

1. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm in de midi-kom. Was en schil de wortel. Snijd de wortel in plakjes met het FOODPROCESSOR-programma. Zet de wortel even apart. Was de paprika en de peper, snijd ze doormidden en verwijder zaad en zaadlijsten. Was de selderij en snijd vervolgens alles tot plakjes met dezelfde schijf. Verwijder de midi-kom en breng het metalen mes aan.

2. Pel de ui en snijd in vieren. Snijd het rundvlees in stukken (zie ook de tip). Vul de transparante grote kom met het vlees en de ui en druk op de Pulse-toets tot het gewenste mengsel verkregen wordt (gehakt, maar niet vermalen tot puree). Zet het gehakt weg.

3. Zet de rvs-kom op de machine en vul deze met de olijfolie, de geperste knoflook en de wortel. Stel het EXPERT-programma in op 5 minuten/snelheid 3/120 °C. Voeg vervolgens de gepelde tomaten met het sap, de tomatenpuree, het gehaktmengsel, de paprika, de peper, de selderij, de kruiden, zout en peper toe en schakel het programma SUDDEREN 50 minuten in. Voeg aan het einde de bonen toe en schakel het programma SUDDEREN nog 10 minuten in.

4. Dien de chili op met enkele blaadjes verse koriander en rijst.

Tip van de chef :

Voor een snellere bereiding kunt u rundergehakt gebruiken.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016